

16.03. – 20.03.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I konventionell	Hähnchenbrust im Knuspermantel mit Schmetterlingsnudeln und Paprikasauce	Burritos mit Rinderhack, Bohnen und Mais, dazu Sourcream	Spaghetti mit Thunfisch, Tomaten, Oliven und Fenchel	Cevapcici (Rind) auf Balkan-Gemüse mit Reis	Schweineragout mit Äpfeln, Blattspinat und Butterspätzle
allergene Inhaltsstoffe	Weizen,Ei (Knuspermantel) Weizen (Nudeln)	Weizen (Burritos) Sourcream separat	Weizen (Spaghetti) Fisch	Ei, Weizen,Sellerie, Soja, Senf (Cevapcici)	Milchprodukte (Ragout + Spätzle) Weizen (Spätzle)
Bio-Menü II vegetarisch	Gebratener Rosenkohl mit Käsesauce und Röstkartoffeln	Indisches Dal auf Tandoorisauce mit gebratenen Auberginen und Basmatireis	Polenta-Creme mit Tomaten-Gemüseragout und Champignons	Käsetortellini in Gemüsesauce	Chili con Tofu mit Kartoffelpuffer
allergene Inhaltsstoffe	Milchprodukte (Sauce)		Milchprodukte	Weizen, Milchprodukte, Sellerie	Soja
Nachtsch (Allergene)	Zitronencreme (Milch)	Carrot Cake (Milch, Ei, Weizen)	Obstsalat	Schokopudding (Milch)	Kekse (Weizen)
Salate (Ei, Käse, Fisch) Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Bunter Salat mit Thunfisch	Tomate-Mozzarella	Salat mit gerösteten Champignons	Salat mit marinierten Gemüsen	Gurkensalat
Food to go, Ciabatta: (Weizen, Milchprodukte)					Ciabattas: I. Mozzarella/Rucola II. Schinken/Salat III. Käse/Salat

Bio-Menü: Alle landwirtschaftlichen Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau/Zucht DE-ÖKO-006